

10 idées de recettes pour une fête des mères tout en douceur

Préparation

1. La fête des mères approche à grands pas, et quelle meilleure façon de lui dire "je t'aime" qu'avec un dessert fait maison, gourmand et plein d'amour ?
2. Que vous soyez plutôt fruits rouges, chocolat ou saveurs réconfortantes, voici 10 idées de recettes à réaliser pour (ou avec) votre maman adorée !
3. 1.
4. Fondant inspiration framboise Un dessert à la fois fondant et fruité, pour celles qui aiment les textures ultra moelleuses et les saveurs légèrement acidulées.
5. Une touche de framboise qui fait toute la différence !
6. 2.
7. Choux pistache framboise Un classique de la pâtisserie revisité en version chic et printanière.
8. L'alliance de la pistache et de la framboise fonctionne toujours à merveille pour un dessert délicat et coloré.
9. 3.
10. Fraisier Impossible de faire l'impasse sur ce grand classique des fêtes printanières !
11. Avec sa génoise moelleuse, sa crème légère et ses fraises bien fraîches, le fraisier reste une valeur sûre pour faire plaisir.
12. Si vous avez envie de le revisiter, d'autres recettes sont disponibles (au citron, à la pistache, au basilic, sans gluten...) 4.
13. Tiramisu On sort un peu des sentiers battus avec une version du tiramisu qui peut être fruitée, ici au citron.
14. Comme pour le fraisier, d'autres recettes sont disponibles (classique, sans œufs crus, à la pistache, à la noisette...).
15. À adapter selon les goûts de votre maman !
16. 5.
17. Tarte briochée fruits rouges Une base briochée légère et moelleuse, garnie de fruits rouges juteux : ce dessert est aussi beau que bon, parfait pour un brunch ou un goûter familial.
18. 6.
19. Tarte cookie choco vanille Le combo régressif par excellence : une pâte façon cookie garnie d'un cœur vanillé, de chocolat et de praliné.
20. À la fois croustillante et fondante, elle fera fondre les mamans fans de chocolat.
21. 7.
22. Brownie caramel très gourmand Un brownie fondant avec une belle couche de caramel coulant... parce que la fête des mères mérite bien un excès de gourmandise !
23. 8.
24. Un flan cookie Le flan rencontre le cookie dans ce dessert aussi original que savoureux.
25. Une belle surprise à proposer pour changer des traditionnels entremets.
26. 9.
27. Gâteau moelleux fraise & amande Une recette toute douce, à la texture légère et aux saveurs délicatement fruitées et légèrement boisées grâce à l'amande.
28. Idéal pour un dessert tout en finesse.

29. 10.

30. Des panna cotta bicolores fraise & vanille Des verrines élégantes et simples à préparer, parfaites pour un dessert frais et léger.

31. L'effet bicolore apportera une jolie touche chic à votre table.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com